

XV Festiwal Kuchni Greckiej

Dnia 27 marca 2020 roku
XV Festiwal Kuchni Greckiej
na XXIV Międzynarodowych Targach Gastronomicznych
EuroGastro w Warszawie.



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



1. Ogólne sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorem Konkursu Kulinarnego jest **Theofilos Vafidis** i przy wsparciu merytorycznym **Chef's Club of Greece – Poland Branch Office** i **MT Targi Polska**.
- 1.2 Konkurs odbędzie się **27 marca 2020 roku podczas XXIV Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2020 w Ptak Warsaw Expo, Aleja Katowicka 62, 05-830 Nadarzyn.**
- 1.3 Celem konkursu jest promowanie młodych utalentowanych kucharzy, udokumentowanie ich wiedzy zawodowej oraz promocja produktów i kuchni greckiej.

2. Warunki uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze pracujący w restauracjach lub restauracjach przyhotelowych.
- 2.2 Konkurs jest organizowany w formule indywidualnej, czyli w konkursie uczestniczą pojedyncze osoby.

- 2.3 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursowych.
- 2.4 Uczestnicy mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.5 Zgłoszenie uczestnika do konkursu powinno być dokonane na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym i wyraźnym zdjęciem wykonanego dania głównego oraz deseru, przesłane drogą elektroniczną na adres event@vafidis.pl w formacie PDF. Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko uczestnika wraz z numerem telefonu i adresem E-mail, oraz pełną nazwę i pieczętkę zakładu pracy i osobę delegującą.
- UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 07.03.2020 roku.**
- 2.6 Liczba osób dopuszczonych do konkursu jest ściśle określona i nie powinna przekroczyć 12 zgłoszeń, dlatego w przypadku większej ilości zgłoszeń o udziale w Konkursie Kulinarnym zadecyduje jury selekcyjne.
- 2.7 Uczestnicy zgłoszeni do konkursu otrzymają odpowiedź telefoniczną i e-mailową o zakwalifikowaniu się do konkursu dnia 10 marca 2020 roku.
- 2.8 Organizator zapewnia uczestnikom zakwaterowanie na czas trwania konkursu (nie dotyczy mieszkańców Warszawy). Każdy uczestnik sam organizuje i pokrywa koszty transportu.

Zasady organizacyjne

3.1 Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom obowiązkowe produkty:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe
- szpinak świeży
- cukinia świeża
- oregano suszone firmy Prymat
- seler naciowy
- grecka oliwa z oliwek extra virgin

3.2 Wszystkie produkty oprócz wymienionych w pkt.3.1 uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

3.3 Drobną sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych oraz niezbędną zastawę (oprócz talerzy) do podania uczestnicy przywożą ze sobą.

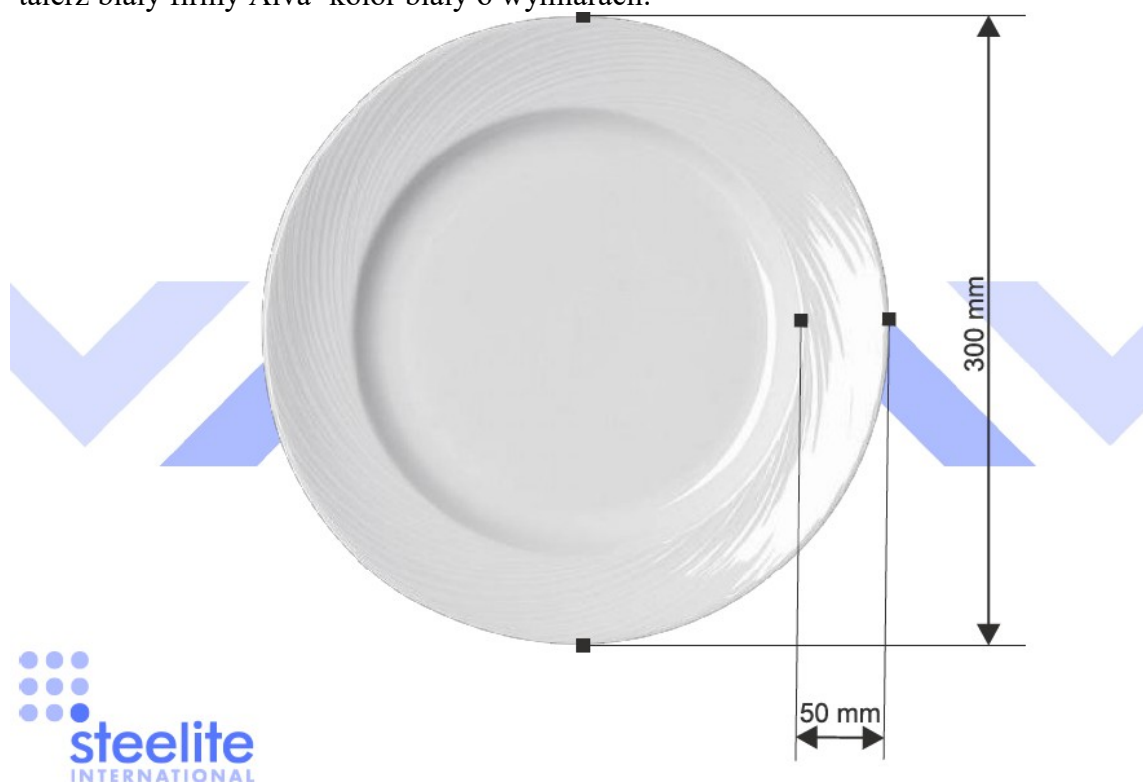
3.4 Sprzęt AGD, który będzie potrzebny do przygotowania dania konkursowego uczestnicy mają obowiązek zgłosić w formularzu, a następnie przywieść ze sobą (**regulamin wyklucza metodę sous vide oraz użycia sprzętu typu termomix**).

3.5 Uczestnicy mają obowiązek korzystania podczas konkursu z pieca konwekcyjno parowego Convoterm i talerzy Organizatora.

IV Reguły przeprowadzenia konkursu

4.1 Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.

4.2 Każdy uczestnik ma za zadanie przygotować danie główne z wykorzystaniem produktów obowiązkowych pkt. 3.1 podane: danie główne na 7 talerzach Organizatora: talerz biały firmy Alva- kolor biały o wymiarach:



4.3 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia wszystkich siedmiu porcji na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć 1 godzinę

4.4 Nietrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 15 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu jakim została przygotowana.

4.5 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 10 minut.

- 4.6 Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 3 uczestników, według wylosowanej kolejności na odprawie uczestników w dniu 26 marca 2020 roku.
- 4.7 Odprawa (z kolacją) jest obowiązkowa, odbędzie się 26 marca 2020 roku o godzinie 20:00 w Sangate Hotel ul. Komitetu Obrony Robotników 32, 02-148 Warszawa, na odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejności udziału w Konkursie (dozwolony strój casual-bez stroju kucharskiego). Podczas konkursu obowiązuje strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie). Brak nakrycia głowy na oraz ubiór casual dyskwalifikuje uczestnika z konkursu.
- 4.8 Każde stanowisko pracy będzie wyposażone w: 2 stoły robocze, zlewozmywak jednokomorowy z wodą bieżącą, 2 płyty indukcyjne, piec konwekcyjno parowy Convoterm oraz lodówkę do wspólnego korzystania.
- 4.9 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy.
- 4.10 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki muszą być w postaci surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów przetworzonych przez przemysł spożywczy).
- 4.11 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 4.12 Ocenie podlegać będą wykonywane dania: jury profesjonalne degustacyjne-kreatywność i estetyka podania, odpowiedni dobór składników w daniu, smak i aromat. Jury profesjonalne techniczne oceniać będzie przygotowanie stanowiska pracy, odpowiednio użytych surowców, czystość pracy na stanowisku pracy, profesjonalny sposób wykonania pracy, wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy.

V Założenia dodatkowe

- 5.1 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do robienia i publikacji zdjęć dań konkursowych niezależnie od zajętego przez uczestników miejsca.
- 5.2 Wszystkie dania konkursowe powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz estetycznie podane.
- 5.3 Dania konkursowe oceniać będzie profesjonalne międzynarodowe Jury, które przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów .

5.4 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 27 marca 2020 roku podczas uroczystej Gali, która odbędzie się o godzinie 20:00 w SANGATE Hotel ul. Komitetu Obrony Robotników 32, 02-148 Warszawa.

5.5 Główną nagrodą w konkursie jest wyjazd na tygodniowy pobyt do Grecji dla 2-ch osób ufundowany przez **Biuro Podróży Mouzenidis Travel www.mouzenidis.pl**.

5.6 Każdy uczestnik otrzyma pamiątkowy dyplom oraz upominki ufundowane przez Sponsorów.

5.7 Podczas wręczenia nagród na Uroczystej Gali obowiązkowy jest strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie- nie są dozwolone spodnie z materiały jeans).

Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:

sprawy merytoryczne: Theofilos Vafidis e-mail:
teo@vafidis.pl tel. kom. 608 688 677

sprawy organizacyjne: Łukasz Warych e-mail:

event@vafidis.pl tel. kom. 608 689 097, 790 807 055